Recette n°17 de *chez Cathy*

Pain d'épices

Ingrédients

200 grammes de sucre en poudre
450 grammes de miel
350 grammes de farine
1 tasse à thé de lait
1 cuillère à café de beurre
1 cuillère à café de poudre d'anis
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
2 oeufs entiers
Sel

Préparation

Introduire dans le bol du thermomix le miel, le lait, le sel, le sucre, le beurre et la poudre d'anis

Bien faire liquéfier en mélangeant

Régler 3 minutes / 100°C / Vitesse 4

Faire tourner le thermomix à **Vitesse 2** pendant que vous y ajoutez la farine puis le bicarbonate de soude

Quand tout est bien mélangé

Mixer 10 secondes / Vitesse 5

Ajouter les oeufs

Mixer 30 secondes / Vitesse 7

Beurrer et fariner deux moules à cake, les remplir à environ 1/3 de leur hauteur

Cuire thermostat 6 (180°C) pendant **45 à 50 minutes**

created by free version of DocuFreezer